Bankettmappe

Entspannt feiern, schlemmen & genießen

mit Freunden und Familie im Restaurant „Journal“

und in den gemütlichen Banketträumen

Restaurant · Bar · Café

Journal

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....Seite 2

Feiern in gemütlicher und familiärer Atmosphäre.....Seite 3

Buffetvorschläge.....Seite 4

Menüvorschläge.....Seite 7

Getränkepauschalen.....Seite 9

Restaurant · Bar · Café Journal

Feiern in gemütlicher und familiärer Atmosphäre

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Jubiläum – das Restaurant „Journal“ bietet für jede Feierlichkeit den passenden Rahmen.

Feiern Sie in gemütlicher Atmosphäre, ganz entspannt, denn wir übernehmen auf Wunsch für Sie die komplette Organisation Ihrer Veranstaltung!

Von der Menüauswahl bis zur Dekoration werden Sie von unseren kompetenten Mitarbeitern gerne beraten.

Ihre Wünsche stehen bei uns im Vordergrund.
Um Ihnen eine Vorstellung zu geben, welche Möglichkeiten Sie haben, sehen Sie nachfolgend eine Zusammenstellung aus verschiedenen Buffet- und Menüvorschlägen.

Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise – wir freuen uns auf Sie!

Restaurant · Bar · Café
Journal

Buffetvorschläge

(Buffet ab 20 Personen)

Berliner Buffet

Heringssalat, Tomatensalat
Gurkensalat, Kartoffelsalat
Kleine Bouletten mit Bautz‘ner Senf

Deftiger Kasselerbraten
mit Weinsauerkraut und Butterkartoffeln
Berliner Currywurst mit Pommes Frites

Rote Grütze mit Vanillesoße
Schokoladenpudding
Kleine Kuchenauswahl

15,50 € pro Person

Restaurant · Bar · Café Journal

Hausbuffet

Tomate mit Mozzarella und Pesto
Honigmelone mit rohem Schinken
Kleine Bouletten mit Bautz‘ner Senf
Panierte Schnitzel mit Zitrone
Graved Lachs mit Honig-Dillsoße
Hausgemachter Kartoffelsalat, Nudelsalat und Krautsalat
Brot und Brötchenkorb mit Butter

Gebratene Maispoularde auf Wurzelgemüse
mit cremigen Schupfnudeln
Pochierte Rotbarbenfilets auf Blattspinat
dazu reichen wir Butterkartoffeln
Nudel-Brokkoliauflauf

Schokomousse mit Rumkirschen
Frischer Obstsalat mit Minze

22,50 € pro Person

Restaurant · Bar · Café Journal

Mediterranes Buffet

Graved Lachs mit Honig-Dillsoße

Hausgemachtes Antipasti-Gemüse

Vitello Tonnato

Tomate mit Mozzarella und Pesto

Mediterraner Nudelsalat mit Rucola und Pinienkerne

Bunter Blattsalat mit Kräutervinaigrette

Brot und Brötchenkorb mit Butter

Fruchtige Tomatencremesuppe

Saltimbocca vom Schweinerücken mit Romanescogemüse
und Rosmarin-Kartoffeln

Gebratenes Rotbarschfilet an Safransoße mit Fenchelgemüse und Kräuterreis

Mediterrane Gemüsepfanne mit Penne Rigate

Tiramisu mit Kirschen

Gebrannte Creme Karamell

Kleine Käseauswahl

26,50 € pro Person

Restaurant · Bar · Café Journal

Menüvorschläge

Menü I

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Rosa gebratene Schweinelende mit Rosmarinsoße
dazu Champignon-Lauchgemüse und Kartoffelrösti

Rote Grütze mit Vanilleeis

19,50 € pro Person

Restaurant · Bar · Café Journal

Menüvorschläge

Menü II

Knackige Blattsalate
mit hausgemachter Kräutervinaigrette

ꕥ

In Kräutern gebratenes Lammhüftsteak
auf mediterranem Gemüse mit Gnocchis

ꕥ

Nougatparfait mit Mangosoße

22,50 € pro Person

Restaurant · Bar · Café Journal

Menüvorschläge

Menü III

Geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich auf Reibekuchen

Gebratene Mais-Hähnchenbrust
auf Paprikagemüse mit Butterkartoffeln

Schokoladenmousse
mit heißen Pfefferkirschen

26,50 € pro Person

Restaurant · Bar · Café Journal

Getränkepauschalen

Viele Gäste wünschen sich bei Ihrer Feier eine pauschale Getränkeabrechnung. Gerne kommen wir diesem Wunsch nach. Wir haben dazu zwei verschiedene Getränkepauschalen für Feierlichkeiten ab 20 Personen entwickelt.

Getränkepauschale „Zeitungsbote“

Softgetränke:
Coca Cola, Sprite, Fanta, Coca Cola light, Ginger Ale,
Tonic Water, Bitter Lemon

Säfte:
Apfelsaft, Bananensaft, Kirschsaft, Pfirsichsaft,
Ananassaft

Biere:
Radeberger, Schultheiss Pils, Burgbräu spezial,
Burgbräu dunkel
Schneider Weisse (hell, dunkel, kristall)

Weine:
Weißwein: 2009er Riesling – Trocken Q.b.A Pfalz
Rotwein: 2010er Spätburgunder – Trocken Q.b.A Rheinhessen
Roséwein: 2011er Blauer Spätburgunder
Weissherbst – Trocken Q.b.A Nahe

26,00 € pro Person
für einen Zeitraum von 6 Stunden

Die vereinbarte Pauschale berechnen wir der Personenanzahl entsprechend. Für jede weitere Stunde berechnen wir 4,00 € pro Person. Raumbereitstellung mit Personal ist für Sie inklusive. Alle nicht in der Getränkepauschale genannten Getränke werden zusätzlich berechnet.

Restaurant · Bar · Café Journal

Getränkepauschalen

Getränkepauschale „Rund um sorglos“

Softgetränke:
Coca Cola, Sprite, Fanta, Coca Cola light, Ginger Ale,
Tonic Water, Bitter Lemon

Säfte:
Apfelsaft, Bananensaft, Kirschsaft, Pfirsichsaft, Ananassaft

Biere:
Radeberger, Schultheiss Pils, Burgbräu spezial,
Burgbräu dunkel, Schneider Weisse (hell, dunkel, kristall)

Weine:
Weißwein: 2009er Riesling – Trocken Q.b.A Pfalz
Rotwein: 2010er Spätburgunder – Trocken Q.b.A Rheinhessen
Roséwein: 2011er Blauer Spätburgunder Weissherbst –
Trocken Q.b.A Nahe

Schnaps:
Linie Aquavit, Malteser Aquavit, Bailey‘s, Sambuca,
Williamsbirne, Grappa, Wodka, Ramazotti,
Zinnaer Klosterbruder, Jägermeister

Für 5,50 € pro Person & Stunde
Diese muss mindestens für eine Dauer von 3 Stunden
gebucht werden.

Die vereinbarte Pauschale berechnen wir der Personenanzahl entsprechend. Die Pauschale gilt für drei Stunden. Für jede weitere Stunde berechnen wir 5,50 € pro Person. Gerne bieten wir Ihnen die oben genannte Pauschale inklusive Cocktails & Longdrinks für 6,50 € pro Person & Stunde an. Raumbereitstellung mit Personal ist für Sie inklusive. Alle nicht in der Getränkepauschale genannten Getränke werden zusätzlich berechnet.

Restaurant · Bar · Café
Journal

Restaurant · Bar · Café

Journal

Reservieren Sie schon heute Ihre individuelle Feier!

Wir sind 24h für Sie erreichbar

unter 0331/ 66 91-300

Restaurant Journal im Hotel Ascot-Bristol
Asta-Nielsen-Str. 2 • 14480 Potsdam
Tel: 0331/ 6691-300 • Fax: 0331/ 6691-200
restaurant@hotel-ascot-bristol.de • www.journal-restaurant.com